

# Das Genießer-Gen liegt in der Familie

Konditorei Klingelhöfer feiert morgen ihr 125-jähriges Bestehen · Tradition trifft auf Fortschritt

Sie arbeiten Hand in Hand, geben ihr Wissen und die Leidenschaft für das Konditorei-Handwerk von Generation zu Generation weiter. Die Konditorei Klingelhöfer feiert ihr 125-jähriges Bestehen.

von Marie Lisa Schulz

**Marburg.** Sie vervollständigen den Satz des jeweils anderen, ohne sich ins Wort zu fallen, treffen Absprachen, ohne auch nur einen Ton zu sagen. Vater und Tochter-Arbeitskollegen, Ideenentwickler und Geschmacks-wächter. Thomas Klingelhöfer und seine Tochter Annette Klingelhöfer führen die Konditorei mittlerweile in das 125. Jahr. Sie stehen in der vierten, beziehungsweise fünften Generation in der Backstube. Machen vieles noch genauso wie früher und doch so vieles komplett anders. Fortschritt trifft hier auf Tradition. Mutige Neukreationen auf bewährte Rezepte aus Urgroßvaters Zeiten. Das Jubiläum – es soll gefeiert werden. Am morgigen Samstag, 15. September, ab 14 Uhr in der Hauptfiliale in der Haspelstraße. „Wir wollen Klingelhöfer live zeigen“, erklärt Thomas Klingelhöfer und zieht ein Stück Papier aus dem Aktenstapel. Ein provisorischer Plan – schnell gezeichnet mit einem Kugelschreiber. Zehn Stationen wird es rund um die Hauptfiliale im Südviertel geben. „Da wird für das Jubiläum extra eine Konditoreilandschaft aufgebaut“, schwärmt Annette Klingelhöfer. Die 23-Jährige wird an diesem Tag ausnahmsweise noch einmal im elterlichen Betrieb aus-helfen. Vor wenigen Tagen erst hat sie ein Verbundstudium auf-genommen. Betriebswirtschaft im theoretischen, Erfahrungen



Führen gemeinsam den Familienbetrieb: Ulrike (von links), Tochter Annette und Thomas Klingelhöfer. Sie freuen sich auf das Jubiläum, bei dem es heißt: Probieren erlaubt. Fotos: Reuter



Backen ist Handarbeit: Wilhelm und Heinrich Klingelhöfer. Aufgenommen um 1938.

sammeln in unterschiedlichen Betrieben im praktischen Teil. Derzeit arbeitet sie in einem renommierten Café in Iser-lohn. Die Heimfahrt zum Jubi-läumswochenende ist Ehrensache.

An den zehn Stationen sollen die Kunden an diesem Samstag

einen schmackhaften Einblick in das Konditorei-Gewerbe bekommen. Es kann bei der detailverliebten Konzeption einer Hochzeitstorte ebenso über die Schulter geschaut werden wie bei der Eisherstellung.

### Neuer Standort als Zukunftsprojekt

Die Backstube wird geöffnet sein, Marzipanfiguren vor den Augen der Kunden entstehen oder die persönliche Lieblingschokolade wird kriert. Naschen ist an diesem Tag ausdrücklich erlaubt. „Wir werden eine riesige Geburtstagstorte backen und die Stücke für einen guten Zweck verkaufen“, erklärt Annette Klingelhöfer.

Sie hat zum Fest zudem ein besonderes Pralinenangebot komponiert. Drei Sorten – die Lieblingsrezepte aus allen Klingelhöfer-Generationen. Da trifft ein Klassiker wie Karamelltrüffel auf eine Neukombination mit Rosmarin und Passionsfrucht-Butterganache. Die alte Gene-



Die Pralinen werden teilweise noch nach den alten Rezepten angefertigt.

ration trifft auf die junge. Eine Geschmacksexplosion, die sich dennoch verträgt. Annette Klingelhöfer weiß: Viele der Rezepte, die auch heute noch in der Backstube verwendet werden, stammen noch von ihrem Urur-großvater. Manches wurde im Laufe der Jahre leicht abgewan-

delt anderes blieb unverändert. „Wir stehen seit der Gründung des Cafés für höchste Qualität. Nur so kann man in der Oberliga bestehen. Mal gut sein, das ist einfach. Aber immer wieder die Qualität halten und verbessern, das ist die wahre Herausforderung“, weiß auch Thomas Klingelhöfer. Er übernahm die Konditorei von seinem Vater. Dieser wiederum hatte den Betrieb von seiner Mutter übernommen. Die wiederum erlernte das Handwerk von ihrem Vater. Die Leidenschaft, aus hochwertigen Produkten kleine Köstlichkeiten zu zaubern, sie hat sich von Generation zu Generation vererbt. Pralinen kreieren, Kuchen backen, Torten dekorieren – das alles ist mehr als ein Handwerk. Es ist der Versuch, Genuss und Leidenschaft geschmacklich einzufangen.

125 Jahre Familienbetrieb – das bedeutet eines: Traditionen bewahren und gleichzeitig Veränderungen fördern. „Als ich noch in die Schule ging, da kam doch nie einer auf die Idee, sich zum Kaffeetrinken zu verabreden. Das war nur etwas für alten Damen. Ein Kaffeeklatsch.“ Heute aber, so erzählt Thomas Klingelhöfer, sei Kaffee trinken „en vogue“. Einfacher Filterkaffee? Mittlerweile unvorstellbar. „Das ist heute etwas, was alle Generationen miteinander verbindet“, erklärt er.

In fünf Jahren will er sich aus dem Geschäft zurückziehen, die Leitung an seine Tochter Annette übergeben. Vielleicht schon mit einer dritten Zweigstelle in Marburg. „Wir wollen etwas ganz Neues anbieten. In einer bisher nicht bekannten Art. Wenn sich hier in Zukunft alles so weiterentwickelt, platzen wir an den beiden Standorten aus allen Nähten.“

Das Traditionsunternehmen – es backt schon wieder. Diesmal am Großprojekt „Zukunft“.

## MELDUNGEN

### Cornelia Vaupel gibt Laden ein frisches Aussehen



**Marburg.** Kronleuchter, helle Möbel und gedeckte Farben – damit nicht nur ihre Kundinnen modern daherkommen, hat Cornelia Vaupel ihr gleichnamiges Bekleidungsgeschäft einer Verjüngungskur unterzogen. „Das Design des Ladens hat einfach nicht mehr dem Zeitgeist entsprochen, daher war nach einigen kleineren Renovierungen ein kompletter Umbau einfach die logische Konsequenz“, gibt Vaupel zu. Bereits seit 17 Jahren verkauft die Marburgerin ihre sportive Alltagsmode für Frauen, neun Jahre davon in der Marburger Oberstadt.

„Mein Hauptanliegen war es, Modernität zu schaffen, ohne jedoch auf eine heimelige Atmosphäre zu verzichten“, erklärt sie ihr selbst entworfenes Laden-Konzept. Wichtig sei ihr dabei vor allem mehr Helligkeit gewesen. Insgesamt vier Wochen arbeiteten Handwerksunternehmen an dem neuen Erscheinungsbild des Geschäfts – immer mit helfender Hand zur Stelle: Cornelia Vaupel und ihren beiden Kolleginnen Kristina Mikulski und Christiane Thiem. Ein neuer Boden wurde verlegt, die Wände mit weißer und grauer Farbe getüncht, eine vergrößerte Schaufensterfront eingebaut, die Raumhöhe gesteigert, eine moderne Lichttechnik installiert, Kronleuchter aufgehängt und weiße offene Möbel aufgestellt. „Der Umbau war eine anstrengende wie spannende Zeit, aber die Mühen haben sich gelohnt“, bilanziert Vaupel. Besonders freue sie, dass der Laden jetzt deutlicher wahrgenommen werde und zusätzlich ein größeres, jüngeres Publikum anspreche.

Foto: Kathrin Wollenschläger

### Werksführung am Nachhaltigkeitstag

**Allendorf.** „Vielfältig, nachhaltig, hessisch: Bei uns hat Energie Zukunft“ – unter diesem Motto steht der zweite Hessische Tag der Nachhaltigkeit. Mehr als 450 Unternehmen, Institutionen und Vereine stellen am Mittwoch, 19. September, ihre Nachhaltigkeitsstrategien und -projekte vor. Schwerpunkt ist in diesem Jahr das Thema Energie. Auch die Viessmann-Werke in Allendorf/Eder beteiligen sich an der vom Hessischen Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz initiierten Veranstaltung. Um 10 Uhr wird eine Werksführung angeboten.

Die Teilnahme ist nur nach Anmeldung unter Telefon 0 64 52/70-24 20, per Fax an die 0 64 52/70-54 20 oder per E-Mail an: eh@viessmann.com möglich. Anmeldeschluss ist Montag, der 17. September.

### KONTAKT

Katharina Kaufmann  
0 64 21/409-344

Franz-Tuczek-Weg 1  
35039 Marburg

E-Mail: wirtschaft@op-marburg.de  
Fax: 0 64 21/409-302

## Autohaus Dippel feiert drei treue Mitarbeiter

von Klaus Böttcher

**Neustadt.** Die Autohaus Ludwig Dippel GmbH hatte vor Kurzem gleich mehrfach Grund zum Feiern: Ein Mitarbeiter gehört dem Betrieb seit 25 Jahren an. Zwei Mitglieder der vierköpfigen Geschäftsleitung feierten ebenfalls ein Jubiläum.

Mitarbeiter Frank Huth begann seine Karriere im Neustädter Autohaus im Jahr 1987 mit der Lehre zum Kraftfahrzeugmechaniker. Seit deren Abschluss ist er als Geselle tätig. Im August 2005 absolvierte Huth zudem die Prüfung zum Servicetechniker.

Der Obermeister der Kfz-In-

nung Marburg, Ralf Funke, überreichte Huth eine Urkunde. Weitere Gründe zum Feiern waren die 30-jährige Betriebszugehörigkeit von Stefan Dippel und die 40-jährige von Martina Lemmer. Beide sind mit ihren Brüdern Michael und Andreas Dippel seit 1998 Geschäftsführer der Ludwig Dippel GmbH.



Die Autohaus Dippel GmbH in Neustadt ehrt gleich mehrere Mitarbeiter für ihre langjährigen Dienste. Foto: Klaus Böttcher

## Bunte Kostüme und eine lehrreiche Botschaft

Theaterstück „Henrietta in Fructonia“ brachte Kindern spielerisch das Thema „Gesunde Ernährung“ näher

Gesunde Ernährung kindgerecht aufzubereiten ist nicht unbedingt eine leichte Angelegenheit. Die AOK zeigte rund 2 000 Kindergarten- und Grundschulkindern ein spezielles Theaterstück zum Thema.

von Rebecca Theis

**Marburg.** Großer Andrang herrschte in dieser Woche auf dem Außengelände des Aquariums in Marburg. Dort sahen Kindergarten- und Grundschul-kinder aus Marburg und dem Umland das Theaterstück „Henrietta in Fructonia“ im Rahmen des AOK-Projekts „Möhren, Kinder, Sensationen“. Zwischen den Vorstellungen gab es für die Kinder zudem die Möglichkeit, sich spielerisch in Zirkusdisziplinen wie Tellerdrehen auszuprobieren.

Das Projekt „Möhren, Kinder, Sensationen“ soll Kindern nicht nur einen schönen Tag fernab des Klassenzimmers bieten,

sondern sie auch zu einer gesünderen Ernährung erziehen. Spielerisch lernen die Kinder im Theaterstück, welche Nahrungsmittel gut für sie sind und ihnen Kraft und Energie für den Tag spenden.

Damit wolle man dem Problem begegnen, dass viel zu viele Kinder in Deutschland über-

gewichtig seien und sich nicht ausreichend bewegten, erklärt Rayid Salhi von der AOK. 15 Prozent der deutschen Kinder zwischen drei und fünfzehn Jahren seien übergewichtig, und 45 Prozent der übergewichtigen Kinder zwischen fünf und sieben Jahren blieben es auch. Oft trete die Erkrankung „Altersdia-

betes“ bereits bei Kindern und Jugendlichen auf, sowie auch andere Erkrankungen häufiger würden.

Um dieser Entwicklung entgegenzutreten hat die AOK das Programm entwickelt, um Kindern spielerisch gesunde Ernährung näher zu bringen. Für die Lehrer und Erzieher werden dazu weiterführende Materialien bereitgestellt, sodass das Gelernte auch im Unterricht aufgearbeitet werden kann. Dabei ist Riyad Salhi sich durchaus bewusst, dass das Kindertheater die Gesundheitserziehung von Kindern allein nicht leisten kann. „Es ist kein Tropfen auf den heißen Stein, aber vielleicht zehn Tropfen auf den heißen Stein“, sagt er.

Marburgs Oberbürgermeister Egon Vaupel äußert sich begeistert über das Projekt und betont die Notwendigkeit der Gesundheitserziehung bei Kindern. Gerade das spielerische Lernen durch Theaterstück und Spiele, die bei dem Zirkusfestival geboten wurden, lobt er. Denn Kindern lernten vor allem durch

Vorbilder und durch Dinge, die sie gerne machten und die ihnen Spaß machten. Deswegen hat er auch gerne die Schirmherrschaft für das Projekt in Marburg übernommen.

Auch Katja Diezold, Sozialpädagogin und Schauspielerin von der Agentur „Projekte & Spektakel“, ist schon einige Zeit jeden Sommer beim AOK-Kindertheater dabei. „Da wird ein schweres Thema für Kinder leicht verpackt“, berichtet sie. Die Lieder und bunten Kostüme sprächen die Kinder an und machten das Thema für sie verständlich.

Das Theaterstück „Henrietta in Fructonia“ wurde im Jahr 2004 entwickelt. Seit 2007 reisen Katja Diezold und einige Kollegen jährlich von Mai bis Ende September durch ganz Deutschland. In mehr als 20 Städten war das Stück in diesem Jahr zu sehen. Rund 20 Mitarbeiter sorgen dabei für einen reibungslosen Ablauf vor Ort. In Marburg gastierte das Stück zum ersten Mal. Die AOK geht davon aus, dass das Stück etwa 2 000 Kinder aus dem Landkreis erreicht hat.



Mit Spielen und einem Theaterstück lernten rund 2 000 Kinder das Thema „Gesunde Ernährung“ kennen. Foto: Rebecca Theis